

## *“Le ricette di Mamma Mariella”*

### **Consigli utili per un buon risotto**

- Tenere il riso sempre in ambienti molto freschi ed asciutti.
- Tenere il riso lontano da luoghi con cattivi odori.
- Non usare mai risi troppo brillati.
- Non lavare mai il riso.
- Non usare mai pentole strette ed alte.
- Non aggiungere del brodo/liquido freddo ad un risotto in fase di preparazione.

Quando usare il Riso Vialone Nano e quando il Riso Carnaroli. Il riso Carnaroli si differenzia dal Vialone Nano in quanto il suo chicco è leggermente più lungo e affusolato, impiega qualche minuto in più a cuocere rispetto al Vialone Nano ed una volta cotto rimane molto al dente. E' poi diverso l'assorbimento dei condimenti: quasi nullo per il Carnaroli, ottimo per il Vialone Nano. Il consiglio è dunque quello di usare il Vialone Nano per risotti molto saporiti a base di sughi di carni e burro, mentre il Carnaroli è consigliato per insalate e piatti con condimenti più leggeri come sughi di verdure e pesce. Sia per risotti mantecati “all’onda” che sgranati si consiglia il Vialone Nano mentre il Riso Carnaroli, rilasciando in cottura poco amido, è più portato per risotti sgranati.

## *“Die Rezepte von Mamma Mariella”*

### **Nützliche Hinweise für einen guten Risotto**

- Den Reis immer in einem sehr kühlen und trockenen Ort aufbewahren
- Den Reis von üblen Gerüchen fernhalten
- Keinen zu sehr polierten Reis verwenden
- Nie den Reis waschen
- Lieber keine enge und hohe Töpfe verwenden
- Keine kalte Brühe oder Flüssigkeit einem Risotto beifügen, der gerade gekocht wird

Wann sollte man den Vialone Nano und wann den Carnaroli Reis benutzen?

Der Carnaroli Reis unterscheidet sich vom Vialone Nano insofern das Korn etwas länger und schlanker ist, ein paar Minuten länger gekocht werden muss und einmal gekocht weiterhin fest bleibt. Weiterhin wird die Soße unterschiedlich aufgenommen: fast nicht beim Carnaroli, sehr gut beim Vialone Nano. Deshalb empfehlen wir den Vialone Nano für schmackhafte Risotti mit Fleisch- und Butter-Soße, für mit Butter vermischte Risotti als auch trockene Risotti und den Carnaroli für Salate und Gerichte die leichter angerichtet werden, z.B. mit Gemüse- oder Fischsoße, und für sehr trockene Risotti zu verwenden.

## *“Recipes by Mamma Mariella”*

### **Good Advice for a good Risotto**

- Always store rice in a dry and cool place.
- Keep rice far away from foul odours.
- Do not use too polished types of rice.
- Do not wash rice.
- Do not use narrow and deep pots.
- Never add cold broth/water while cooking risotto.

When to use Vialone Nano Rice and Carnaroli Rice  
Carnaroli Rice is different from Vialone Nano because its grains are a bit longer and thinner. Also it takes longer to cook and, once cooked, Carnaroli remains quite firm. We suggest that you use Vialone Nano for rich risottos with meat sauce and butter, for creamed (“all’onda”) and shelled risottos. You can use Carnaroli for rice salads and lighter dressings such as vegetables and fish. Carnaroli is the best for shelled risottos.



## *Risotto all'Isolana*

secondo la ricetta ufficiale del Cav. Pietro Secchiati

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 400 gr. di Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.
- 0,8 litri di ottimo brodo
- 80 gr. di vitello magro
- 80 gr. di lombata di maiale
- 60 gr. di burro
- 60 gr. di formaggio grana
- pepe, sale, cannella e rosmarino q.b.

### **Preparazione**

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciar riposare per un'ora. Fondere il burro, mettere un rametto di rosmarino, rosolare bene la carne. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura della carne indi togliere il rosmarino.

Far bollire il brodo, aggiungere il riso, cuocere per 17-18 minuti a fuoco lento, il riso dovrà assorbire tutto il brodo. Aggiungere quindi al riso il condimento fatto in precedenza. Completare il risotto all'Isolana con il formaggio profumato alla cannella.

## *Risotto nach Isolaner Art*

nach dem offiziellen Rezept von Cav. Pietro Secchiati

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 400 g Vialone Nano Veronese Reis (IGP)
- 0,8 l gute Brühe
- 80 g mageres Kalbfleisch
- 80 g Schweinslende
- 60 g Butter
- 60 g geriebener „Grana Padano“ Käse
- Pfeffer, Salz, Zimt und Rosmarin

### **Zubereitung**

Das Fleisch und die Lende fein würfeln, mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen und eine Stunde ruhen lassen. Butter schmelzen, einen Rosmarinweig hinzufügen und das Fleisch gut anbraten. Das Fleisch auf kleiner Flamme braten bis es gar ist, dann den Rosmarin entfernen. Die Brühe zum Kochen bringen und dann den Reis einstreuen. Auf kleinster Hitze 17-18 Minuten weiterkochen lassen, bis der Reis die ganze Brühe aufgenommen hat. Dann das vorher vorbereitete Fleisch beimischen und anschließend Padano Käse und Zimt darauf streuen und unterrühren.

## *Risotto of Isola della Scala*

according to the official recipe by Cav. Pietro Secchiati

### **Ingredients for 4 people:**

- 400 grams Vialone Nano rice of Verona (IGP)
- 0,8 litres good broth
- 80 grams lean veal
- 80 grams pork loin
- 60 grams butter
- 60 grams Grana Padano cheese, grated
- pepper, salt, cinnamon, rosemary

### **How to prepare**

Dice the meat, dress with salt and fresh ground pepper and let it sit for one hour. Melt the butter, add a twig of rosemary and brown the meat. Cook on low heat until the meat is completely cooked and then take the rosemary out. Boil the broth, add the rice (cleaned) and cook on low heat for 17-18 minutes, the rice has to absorb all the broth. Mix the rice with the meat. Add Padano cheese and a bit of cinnamon to complete risotto.



## *Risotto al Radicchio Rosso di Verona e formaggio Monte Veronese*

### **Ingredienti per 4 persone:**

- 400 gr. di Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.
- 1 litro circa di buon brodo vegetale
- 250 gr. di Radicchio Rosso di Verona
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino rosso di buon corpo
- olio Extra-Vergine e burro q.b.
- sale e dado q.b.
- 150 gr. di formaggio Monte Veronese a scaglie.

### **Preparazione**

In una casseruola mettere poco burro, aggiungere lo scalogno affettato e rosolarlo leggermente; unire il radicchio, farlo sudare, salare, aggiungere il vino e cuocere fino a restringere.

Mettere in casseruola l'olio ed il burro, aggiungere il riso e tostarlo leggermente.

Versare il brodo bollente a mano a mano che il riso lo richiede, aggiustare il gusto con il dado, portare a cottura e mantecare con delle scagliette di Monte Veronese.

## *Risotto mit Veroneser Radicchio und "Monte Veronese" Käse*

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 400 g Vialone Nano Veronese Reis (IGP) / Carnaroli Reis
- etwa 1 Liter gute Fleischbrühe
- 250 g Veroneser Radicchio
- 1 Schalotte
- 1 Glas geschmackvoller Rotwein
- natives Olivenöl extra und Butter nach Geschmack
- Salz und Brühwürfel nach Geschmack
- 150 g "Monte Veronese" Käse

### **Zubereitung**

In einem Stieltopf ein wenig Butter tun, die in Scheiben geschnittene Schalotte hinzufügen und kurz anbraten; den Radicchio hinzufügen, kurz danach, das Salz und den Wein hinzufügen und solange kochen bis der Wein wieder verdunstet ist.

Das Öl und die Butter in einen anderen Topf tun, den Reis hinzufügen und rösten.

Die heiße Brühe nach und nach dem Reis zugeben, so wie es er verlangt; mit etwas Brühwürfel abschmecken, zu Ende kochen und mit dem Radicchio und kleinen "Monte Veronese" Käsesplitter vermischen.

## *Risotto with Red Chicory of Verona and Monte Veronese Cheese*

### **Ingredients for 4 people:**

- 400 grams Vialone Nano of Verona (IGP) or Carnaroli rice
- 1 litre good chicken broth
- 250 grams red chicory of Verona
- green onion (scallion)
- 1 glass flavoured red wine
- extra virgin olive oil and butter according to taste
- salt and bouillon cube according to taste
- 150 grams Monte Veronese cheese, in slivers

### **How to prepare**

In a sauce pan put the butter and sliced scallion. Brown the mixture and add the red chicory. Let the chicory cook adding salt and wine till it shrinks. In another sauce pan, add oil and butter and toast the rice in the mixture. Add hot broth (boiling) gradually as needed, add some cube as required, let the rice cook. Finally, mix with the chicory sauce and melt slivers of Monte Veronese cheese.



 **Risotto con Funghi misti  
in cialda di Grana Padano**

**Ingredienti per 4 persone:**

- 400 gr. di Riso Vialone Nano Classico • 20 gr. di funghi misti secchi • 1,2 litri di brodo vegetale • 60 gr. di burro • 180 gr. di Grana Padano grattugiato
- spicchio d'aglio • sale q.b • sale e pepe q.b.

**Preparazione**

Mettere a bagno 20 gr. di funghi misti secchi per un'ora circa in un litro d'acqua. Scolare e strizzare tenendo l'acqua da parte. L'acqua deve essere filtrata con un colino ed uno straccio e poi messa a bollire. Sciogliere in una casseruola 20 gr. di burro, aggiungere spicchio d'aglio e quando si sarà rosolato toglierlo. Unire i funghi misti e dopo qualche minuto aggiungere il riso, tostare ed iniziare la cottura versando a mano a mano che il riso lo richiede, parte dell'acqua bollente dei funghi e parte del brodo vegetale. A cottura ultimata togliere dal fuoco e mantecare con burro e formaggio grattugiato ed aggiustare il sapore con sale e pepe. Servire il riso nella cialda di Grana Padano.

 **Risotto mit gemischten Pilzen  
in "Grana Padano" Becher**

**Zutaten für 4 Personen:**

- 400 g klassischer Vialone Nano Reis • 20 g getrocknete gemischte Pilze • 1,2 Liter Gemüsebrühe
- 60 g Butter • 180 g geriebener „Grana Padano“ Käse
- Knoblauchzehe • Salz und Pfeffer nach Geschmack

**Zubereitung**

Die getrockneten Pilze in einem Liter Wasser ungefähr eine Stunde einweichen lassen. Sieben und auspressen, den Saft jedoch aufbewahren. Der Saft muss mit Sieb und Tuch gefiltert werden und dann gekocht werden. In einem Topf mit Stiehl 20g Butter schmelzen lassen, eine Knoblauchzehe hinzufügen und, wenn diese angebraten ist, entfernen. Die getrockneten Pilze beifügen und nach ein paar Minuten den Reis hinzufügen; diesen rösten und anfangen zu kochen, indem nach und nach, so wie es der Reis verlangt, teils der kochend heiße Pilzsaft und teils die Gemüsebrühe dazugeschüttet wird. Ist der Kochprozess beendet, vom Herd nehmen und Butter und geriebenen Käse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis im Grana Padano Becher servieren.

 **Risotto with Mixed Mushrooms  
in a Grana Padano Cheese Chest**

**Ingredients for 4 people:**

- 400 grams Classic Vialone Nano rice • 20 grams mixed dried mushrooms • 1,2 litres vegetables broth
- 60 grams butter • 180 grams Grana Padano cheese, grated • half a clove garlic • salt and pepper according to taste

**How to prepare**

Let the dried mushrooms sit in a litre water for one hour. Then strain and squeeze them and keep the water apart. Filter the water with a cloth, then boil it. Melt 20 grams butter in a pot, add the garlic, brown it and then remove it. Add the mixed mushrooms, after some minutes add the rice, toast it and begin to cook it pouring a bit of the broth and a bit of the mushrooms' water gradually as needed. When completely cooked, remove from the heat, mix with the rest of butter, Padano cheese and season with salt and pepper. Serve the rice inside the Padano cheese chest.



## *Risotto fior di Zucchine*

### **Ingredienti per 4 persone:**

• lt. di brodo • 400g. di Riso Vialone Nano Novello • 4 fiori di zucchine • 2 zucchine medie • cipolla • dado • olio extra-vergine d'oliva q.b. • una noce di burro; • pepe e sale q.b. • 150 gr. di parmigiano grattugiato.

### **Preparazione**

Soffriggere nell'olio extra vergine d'oliva la cipolla tagliata fine.

Aggiungervi i fiori di zucchine e le zucchine, precedentemente tagliati finemente, aggiustare di sapore con sale, pepe ed una puntina di dado e far cuocere il tutto per circa 40 minuti.

In una pentola a parte far bollire il brodo, aggiungere il riso, cuocere per 17 - 18 minuti a fuoco lento, fino al corretto assorbimento del brodo. A qualche minuto dalla fine della cottura aggiungere il condimento. Ultimare la cottura con del parmigiano. Si consiglia di lasciare riposare il riso per almeno un minuto prima di servirlo.

## *Risotto mit Zucchiniblüte*

### **Zutaten für 4 Personen:**

• Liter Brühe • 400 g Vialone Nano Novello Reis  
• 4 Zucchini Blüten • 2 mittlere Zucchini • Zwiebel  
• etwas Brühwürfel • natives Olivenöl extra nach Geschmack • ein Stück Butter • Pfeffer und Salz nach Geschmack • 150 g geriebener Parmesankäse

### **Zubereitung**

Im Olivenöl die fein geschnittene Zwiebel anbraten. Die fein geschnittenen Zucchini Blüten und Zucchini hinzufügen; mit Salz, Pfeffer und etwas Brühwürfel abschmecken, und alles ungefähr 40 Minuten kochen. In einem getrennten Kochtopf die Brühe kochen lassen, den Reis hinzufügen, bei kleiner Flamme 17 bis 18 Minuten köcheln lassen, bis dass der Reis die ganze Brühe aufgenommen hat. Ein paar Minuten vor dem Ende die vorher zubereitete Soße beifügen. Bevor das Ganze vom Herd genommen wird noch Parmesankäse dazustreuen. Der Reis sollte dann mindestens eine Minute lang ruhen, bevor er serviert wird.

## *Risotto with Courgettes Flowers*

### **Ingredients for 4 people:**

• litre broth • 400 grams Novello Vialone Nano rice • 4 courgettes flowers • 2 medium size courgettes • onion • bouillon cube • extra virgin olive oil according to taste • a walnut of butter • salt and pepper according to taste • 150 grams Parmesan cheese, grated

### **How to prepare**

In a saucepan fry the olive oil and chopped onion. Add the courgettes flowers and courgettes thinly sliced. Season with salt, pepper and a bit of bouillon cube. Cook for about 40 minutes.

In a pot, boil the broth, add the rice and cook on low heat for 17-18 minutes, the rice has to absorb all the broth. Some minutes before the end of cooking time, add the sauce. Finally add some Parmesan cheese. Let the risotto sit for at least one minute, then serve.



 **Polenta di Riso**  
*morbida con funghi misti,  
crema di formaggi o salumi misti*

**Ingredienti per 4 persone:**

- 1 litro di acqua
- 200 gr. di Farina di Riso per Polenta
- 15 gr. di sale
- 2 cucchiaini d'olio Extravergine d'oliva
- 20 gr. di funghi misti secchi
- 50 gr. di formaggio grana
- sale e pepe q.b.
- salumi misti
- 1 litro di latte
- 20 gr. di formaggio gorgonzola
- 20 gr. di formaggio fontina
- 20 gr. di formaggio Monte Veronese fresco

**Preparazione**

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale e versare la farina di riso per polenta a pioggia mescolando con rapidità per evitare che si formino grumi. Proseguire la cottura per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

A qualche minuto da fine cottura unire l'olio d'oliva ed amalgamare il tutto per bene.

**Con Funghi misti:** Mettere a bagno in un litro d'acqua 20 gr. di funghi misti secchi per un'ora circa. Scolare e strizzare tenendo qualche cucchiaino dell'acqua da parte. Sciogliere in una casseruola 20 gr. di burro, aggiungere spicchio d'aglio e quando si sarà rosolato toglierlo ed unire i funghi misti. Far cuocere il tutto aggiungendo dell'acqua tenuta da parte, aggiustare con sale e pepe e terminare la cottura. Servire la polenta calda con i funghi spolverando con del formaggio grana.

**Con crema di formaggi:** Mettere a scaldare il latte, aggiungere i vari tipi di formaggio e far sciogliere il tutto. Servire la polenta calda con la crema di formaggi.

**Con salumi misti:** Servire la polenta calda con gli affettati distribuiti sopra in modo da farli quasi fondere.

 **Soft Rice Polenta**  
*with mixed Mushrooms, Cheese Cream  
or mixed Salamis*

**Ingredients for 4 people:**

- 1 litre water
- 200 grams rice flour for polenta
- 15 grams salt
- 2 spoons extra virgin olive oil
- 20 grams dried mixed mushrooms
- 50 grams Grana Padano cheese, grated
- salt and pepper according to taste
- mixed salamis, hams and cold pork meats
- 1 litre milk
- 20 grams Gorgonzola cheese
- 20 grams Fontina cheese
- 20 grams fresh Monte Veronese cheese

**How to prepare**

Boil water, add salt and sprinkle the rice flour avoiding

lumps and mixing fast. Cook and mix intermittently for about 30 minutes. Some minutes before the end of cooking time, stir in olive oil and mix well.

With mixed mushrooms: Let the dried mushrooms sit in a litre water for one hour. Then strain and squeeze them and keep some spoons water apart. Melt 20 grams butter in a pot, add the garlic, brown it and then remove it. Add the mixed mushrooms and cook, add water when needed, season with salt and pepper. Serve the warm polenta with mushrooms and a spread of Padano cheese.

With cheese cream: Warm the milk, add the cheeses and melt well. Serve the warm polenta with the cheese cream.

With mixed salamis: Serve the warm polenta with the salamis melting on it.

 **Weiche Reispolenta**  
*mit gemischten Pilzen, Käsecreme oder  
gemischten Wurstwaren*

**Zutaten für 4 Personen:**

- 1 l Wasser
- 200g Reismehl für Polenta
- 15 g Salz
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 20 g gemischte getrocknete Pilze
- 50 g geriebener Grana Padano Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- gemischte Wurstwaren
- 1 Liter Milch
- 20 g Gorgonzola Käse
- 20 g Fontina Käse
- 20 g frischer Monte Veronese Käse

**Zubereitung**

Das Wasser zum kochen bringen, Salz hinzufügen und das Reismehl für Polenta langsam in den Topf einstreuen, indem schnell gerührt wird, um zu verhindern dass sich Klumpen bilden. Weitere 30 Minuten kochen, indem ab und zu umgerührt wird. Ein paar Minuten vor Ende der Kochzeit das Olivenöl untermischen und alles gut vermengen.

Mit gemischten Pilzen: 20 g getrocknete gemischte Pilze in einem Liter Wasser ungefähr eine Stunde einweichen lassen. Sieben und auspressen, ein paar Esslöffel des Safts jedoch aufbewahren. In einem Topf mit Stiehl 20g Butter schmelzen lassen, eine 1/2 Knoblauchzehe hinzufügen und, wenn diese angebraten ist, vom Herd nehmen und die gemischten Pilze beimischen. Alles zusammen kochen, den Pilzsaft hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Ende kochen. Die Polenta mit den Pilzen warm auftischen und Grana Padano Käse darauf streuen.

Mit Käsecreme: Die Milch erhitzen, die verschiedenen Käsesorten hinzufügen und schmelzen lassen. Die Polenta mit der Käsecreme warm auftischen.

Mit gemischten Wurstwaren: Die warme Polenta mit dem Aufschnitt darüber verteilt auftischen, so dass sie sich fast verschmelzen.

